BROUWLAND

Gebruiksaanwijzing

124.205.6-124.206.4 Komboecha

BEREIDING VAN DE KOMBOECHA DRANK

Benodigdheden:

- 1 Komboecha moederzwam (ook wel kargasok genoemd)
- 300 g suiker (of nog beter: 150 g suiker + 80 g glucose + 100 g honing)
- 15 g losse zwarte (of groene) niet-geparfumeerde thee (*Camellia sinensis*)
- 3 l water (zacht!)
- 1 bokaal met brede opening (12 cm) van ongeveer 5 l
- 1 neteldoek
- Een elastiek om het doek rond de hals van de bokaal te spannen
- Een kopje komboechadrank, of als het uw eerste bereiding betreft: 10 eetlepels wijnazijn of ciderazijn
- Thermometer
- Warm plekje op een luchtige plaats, uit de zon (tussen 18 en 30°C)
- pH-strips
- Een trechter met ziftje (niet van metaal)

Bereidingswijze:

- Hygiëne is uiterst belangrijk. Was daarom steeds uw handen met ongeparfumeerde zeep alvorens de zwam aan te raken. Laat hem niet te lang uit zijn beschermend vloeibaar milieu en zorg dat al het materiaal brandschoon is.
- Doe 15 g thee in een schoongemaakte kom (geen detergenten gebruiken bij het reinigen!) LET OP: **NIET** rechtstreeks in uw glazen bokaal (risico op barsten).
- Overgiet de thee met 3 l kokend water. Los de suiker hierin op en roer. Laat de thee trekken en afkoelen tot ongeveer 25°C.
- Zeef de thee in de goed gereinigde glazen bokaal (geen detergenten, eventueel sulfiet met citroenzuur), voeg de oude komboechadrank of de azijn toe en meng alles goed.
- Spoel de moederzwam af met water en leg hem voorzichtig in de afgekoelde (25°C) gesuikerde vloeistof, de gladste kant naar boven. NOOIT in een vloeistof warmer dan 30°C.
- Sluit de bokaal af met een neteldoek door middel van de elastiek. Nooit hermetisch afsluiten met een deksel (de zwam heeft zuurstof nodig, daarom mag de bokaal ook niet volledig vol zijn).
- Zet de bokaal met de zwam op een donkere, rustige plaats (vrij van geuren) bij kamertemperatuur (18-30°C). Ideaal is een temperatuur van ongeveer 23°C. Controleer daarom de temperatuur met de bijgevoegde thermometer. Nooit direct in de zon zetten, niet schudden of verplaatsen bij de start van het ontstaan van de zwam.
- De zwam komt boven drijven of blijft onder liggen. In dit laatste geval vormt er zich aan de oppervlakte een grijs vel waaruit een nieuwe (dochter)zwam ontstaat. De bovendrijvende zwam groeit eerst bovenaan tot de ganse oppervlakte van het recipiënt bedekt is. Dan begint hij in de diepte te groeien en wordt dikker en dikker. Tenslotte zakt hij door overgewicht naar de bodem.
- U kan de zuurgraad op regelmatige tijdstippen controleren door een pH-strip in de vloeistof onder te dompelen. De komboechadrank is klaar als het pH-gehalte tussen 2,5 en 3,5 ligt.
- Na ongeveer 14 dagen (12-16, afhankelijk van de temperatuur) vergisting (omzetting van suikers in zuren en koolzuurgas) is de heilzame komboechadrank klaar. De drank **MOET ZUUR** zijn en niet zoet (de suiker moet volledig vergist zijn). De drank kan bruisend zijn of niet.
- Giet de drank in zuivere flessen via de trechter met ziftje (niet hermetisch afsluiten). Zet ze dan in de koelkast. Bij gewone temperatuur kan er nog nagisting in de fles gebeuren.
- Spoel de komboechazwam goed af en gebruik hem om een nieuwe drank te starten. Met de eventueel gevormde nieuwe dochterzwam kunt u een tweede bokaal drank opzetten.
- Na een zekere tijd (4-6 maanden) doorenten is de zwam gedegenereerd en uitgeput, de vloeistof wordt dan niet meer zuur. De zwam mag dan niet meer gebruikt worden maar moet vervangen worden door een verse komboechazwam (moeder of dochter).

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Gebruiksaanwijzing

124.205.6-124.206.4 Komboecha

LET OP:
De komboechazwam moet altijd vochtig blijven om niet beschadigd te worden (gevaar van afsterven). Hij moet dus steeds in zijn vloeibaar milieu bewaard worden. Desnoods kan men hem korte tijd (max. enkele dagen) in water leggen (voor transport bv.). Beschimmelde zwammen zijn ziek en dienen verwijderd te worden, evenals zwammen die de drank niet meer verzuren.
Kleur en uitzicht van de zwam kunnen zeer verschillend zijn. De kleur varieert van wit over grijs naar bruin. Hij kan glad en stevig zijn of opgezwollen (door bellen, gevuld met koolzuur) zoals een kwal. Er kunnen dan ook slijmerige slierten aanhangen, hetgeen de vergelijking met een kwal nog treffender maakt. Kruidenthee gebruiken (zoals rozenbottels of lindebloemen bv.) is NIET AAN TE RADEN daar de goede heilzame stoffen hierdoor veel minder gevormd worden. Als suikerbron is **WITTE SUIKER** te verkiezen boven rietsuiker en/of honing, waarmee ook minder heilzame stoffen worden bekomen. De drank moet **ABSOLUUT ZUUR** zijn (volledige vergisting).
Vindt u de drank te zuur, verdun hem dan met water of vruchtensap.
De drank kan bruisend zijn of niet. Dit is van allerlei omstandigheden alsook van de zwam zelf afhankelijk. De zwam is een levend organisme dat verschillend kan reageren en zeer variabel is. Zoals met appels, bestaan er ook hier geen 2 identieke.
Gebruik geen plastic of metalen recipiënt (tenzij in inox = RVS). Drink dagelijks ongeveer 300 ml komboechadrank (ong. 2 kopjes).
De kuur mag lange tijd aangehouden worden, tenzij er zich nevenverschijnselen voordoen. Raadpleeg eventueel uw dokter. Wil u meer weten over de komboechazwam en -drank, en over de positieve resultaten, schaf u dan het boek “Komboecha of kargasok” aan. ISBN nr: 90.800.735.12
(artikelnummer: 132.110.8)

WIJ WENSEN U ALVAST VEEL SUCCES EN GOEDE RESULTATEN TOE!

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - België
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Mode d'emploi

124.205.6-124.206.4 Comboucha

PREPARATION DE LA BOISSON COMBOUCHA

Que vous faut-il ?

- 1 champignon comboucha
- 300 g de sucre (ou mieux : 150 g de sucre + 80 g de glucose + 100 g de miel)
- 15 g de thé noir (ou vert) non-parfumé (*Camellia sinensis*)
- 3 l d'eau (douce!)
- 1 bocal à large ouverture (12 cm) d'environ 5l
- 1 étamine
- Un élastique pour serrer l'étamine autour du goulot
- Une tasse de boisson comboucha ou à défaut, pour une première préparation: 10 cuillères de vinaigre de vin ou de vinaigre de cidre
- Thermomètre
- Un endroit chaud hors du soleil (temperature ambiante entre 18-30°C)
- Papier pH
- Entonnoir avec tamis (non-métalique)

Préparation:

- L'hygiène est très importante. Lavez toujours vos mains avec du savon (non parfumé) avant de prendre le champignon en main et ne le laissez pas trop longtemps hors du liquide protecteur. Veillez à ce que tout matériel soit absolument propre.
- Mettez le thé dans une casserole bien propre. ATTENTION: **NE PAS** directement dans le bocal en verre (risque de casse).
- Versez 3 l d'eau bouillante sur le thé, ajoutez le sucre et remuez bien. Laissez infuser le thé jusqu'à refroidissement à 25°C environ.
- Passez l'infusion directement dans le bocal en verre, bien nettoyé. Ajoutez le vinaigre ou la boisson comboucha et mélangez.
- Rincez bien à l'eau le champignon comboucha et posez-le dans l'infusion sucrée, la partie lisse vers le haut.
- Couvrez le bocal avec l'étamine et un élastique. Ne jamais fermer le bocal hermétiquement avec un couvercle. Le champignon a besoin d'oxygène. Pour la même raison ne pas remplir complètement le bocal.
- Posez le bocal avec le champignon dans un local sombre, bien tranquille, sans odeur, à température normale entre 18 et 30°C (jamais au soleil), 23°C est l'idéale. Contrôlez la température avec le thermomètre ci-joint. Ne le déplacez pas et n'agitez pas le contenu au début de la formation du champignon.
- Le champignon vient flotter à la surface ou se dépose au fond. Dans ce dernier cas il se forme une couche grise à la surface qui formera un nouveau champignon (de deuxième génération).
- Vous devez contrôler régulièrement l'acidité en plongeant un papier pH dans la boisson.
- Après environ 14 jours (12-16 jours en fonction de la température) de fermentation (le sucre est décomposé en acides et gaz carbonique = CO_2), la boisson comboucha est prête. Cette boisson **DOIT ETRE ACIDE** et non sucrée.
- Passez la boisson dans l'entonnoir avec tamis non-métallique et soutirez-la dans des bouteilles bien rincées. Bouchez les non-hermétiquement, et conservez-les au frigo. A une température normale il peut se faire une refermentation dans les bouteilles.
- Rincez bien le champignon et employez-le à nouveau pour démarrer une nouvelle fabrication de boisson comboucha. Avec le champignon de deuxième génération, formé éventuellement, un deuxième bocal peut être mis en marche.
- Après un certain temps de production (4-6 mois) le champignon est épuisé et dégénéré, et l'infusion ne s'acédifie plus. Jetez-le à ce moment et remplacez-le par un nouveau champignon frais de la deuxième ou autre génération.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Mode d'emploi

124.205.6-124.206.4 Comboucha

Note:
Le champignon comboucha doit toujours rester humide et donc se conserver dans son liquide.
Exeptionnellement un séjour de quelques jours (pas plus) dans de l'eau est possible (pour le transport p.ex.). Un champignon moisi est malade et ne peut plus s'employer, ainsi qu'un champignon ne formant plus d'acides dans l'infusion sucrée.
La couleur et l'aspect du champignon comboucha peuvent être très différents. La couleur varie de blanc au gris et même au brun. Il peut être lisse et compacte ou gonflé (par des bulles de gaz CO_2) comme une méduse. Cette comparaison est encore plus frappante par des filaments glaireux, pendants vers le bas.
IL EST A DECONSEILLER d'employer d'autres herbes médicinales (baies d'églantiers ou tilleul p.ex.) au lieu du thé de chine prescrit, car ceux-ci ne donnent pas les produits salutaires spécifiques à la boisson comboucha. On peut cependant AJOUTER ces herbes au thé de chine pour obtenir un effet salutaire supplémentaire.
La quantité de sucre doit être respectée. Comme source de sucre le **SUCRE BLANC** est à préférer sur le sucre de canne ou/et le miel. En effet, ces derniers produisent moins de produits actifs salutaires dans la boisson comboucha. La boisson doit être **absolument acide** (fermentation complète du sucre). Si vous avez du mal à boire cette boisson acide comme telle, diluez-la avec de l'eau ou du jus de fruits. La boisson peut être effervescente ou non. Cela dépend d'un tas de facteurs, mais également du champignon lui-même. C'est un être vivant très variable, réagissant de différentes manières sur son entourage. Comme pour les pommes, il n'en existent pas deux absolument identiques.
N'employer pas de récipient en plastic ni en métal (sauf inox).
Buvez journellement eviron 300 ml de boisson comboucha. La cure peut être continuée longtemps, à condition de ne pas ressentir d'effets secondaires. Consultez éventuellement votre médecin.

NOUS VOUS SOUHAITONS BEAUCOUP DE SUCCES ET DES BONS RESULTATS!

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgique
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

HOW TO MAKE KOMBUCHA

Necessities:

- 1 kombucha culture
- 300 g of sugar (or better: 150 g of sugar + 80 g of glucose + 100 g honey)
- 15 g loose black (or green) non-perfumed tea (*Camellia sinensis*)
- 3 l of water (soft!)
- 1 glass container with a wide opening (12cm), capacity about 5 l
- 1 cheese cloth
- Rubber band to fix the cloth around the neck of the container
- A cup of kombucha drink, or if this is your first preparation: 10 table spoons of wine vinegar or cider vinegar
- Thermometer
- A warm place out of the sun (between 18-30°C)
- pH strips
- A funnel with sieve (non-metalic)

Method

- Hygiene is very important. Always wash your hands with non-perfumed soap before touching the fungus. Do not leave the fungus out of its fluid environment too long. Only use clean material.
- Pour 15 g tea in a clean recipient (do not use any detergents for cleaning). Attention: NOT in the glass container (risk of bursting)
- Pour 3 litres of boiling water on the tea. Add the sugar and stir. Leave to infuse and let cool down to 25°C.
- Strain the tea into the well-cleaned glass container (no detergents, possibly with sulfite with citric acid), add the old kombucha drink or vinegar and mix well.
- Rinse the mother culture with water and place it gently into the lukewarm liquid (25°C), with the smoothest side on top. Never place it in liquid warmer than 30°C.
- Close the container with the cheese cloth, secure it with a rubber band. Do not cover it with a lid (the fungus needs oxygen).
- Place the container in a warm, quiet spot (18-30°C). 23°C is ideal. Check the temperature regularly with the included thermometer. Never put it in direct sunlight. Do not shake or remove the container in the beginning of the fungus formation.
- The formed fungus floats above or remains underneath. In the latter case, a gray sheet from which a new (daughter) fungus is formed, arises at the surface. The supernatant fungus grows first in a way the the entire top surface of the container is covered. Then he begins to grow in depth and becomes thicker and thicker. Finally, he sinks to the bottom by excess weight
- Check the pH with the pH strips. The kombucha drink is ready when the pH is between 2.5 and 3.5.
- After about 14 days (12-16, dependant on the temperature) of fermentation the drink is ready. It **has to be sour** and not sweet (the sugar has to be fermented completely). The drink can be sparkling or not.
- Pour the drink in clean bottles through a funnel with non-metallic sieve (do not close hermetically). Store the bottles in the fridge.
- Rinse the fungus and use it to make a new drink. If a daugher fungus has been formed, it can be used to make a second container.
- After a period of 4-6 months the fungus is degenerated; the fluid will not become sour anymore. The fungus cannot be used anymore and has to be replaced with a new one (mother or daughter).

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

Attention:
The kombucha culture has to be moist all the time otherwise it gets damaged (and dies). So always keep it stored in a liquid environment. You could store it in water for a short amount of time (max. A few days) e.g. for transport. Mouldy cultures are ill and have to be removed, also throw away cultures that don't acidify the drink anymore.
Colour and appearance can be very different. The kombucha fungus can be a smooth, transparent, waxy round plate one time, a white or grey uneven mass the next. Or a convex slice with blisters on top and slimy threads below giving it a jellyfish appearance.
Using herbal tea is not advised because they do not form as much wholesome elements. It is also better not to use white sugar instead of cane sugar and/or honey.
The drink **has to be sour** (fully fermented). If it is too sour to your taste, thin the drink with water or fruit juice. The drink can effervesce or not.
The kombucha culture is a living organism that reacts to different circumstances and is very variable. There aren't 2 alike.
Daily drink about 300 ml of kombucha drink (2 cups).
You can drink it for as long as you like except when side effects occur. Eventually consult your doctor first.

WE WISH YOU A LOT OF SUCCES AND GOOD RESULTS!

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

BROUWLAND

Gebrauchsanweisung

124.205.6-124.206.4 Kombucha

ZUBEREITUNG DES KOMBUCHAGETRÄNKS

Zutaten:

- 1 Kombucha-Mutterpilz (auch Kargasok genannt)
- 300 g Zucker (oder noch besser 150 g Zucker + 80 g Glucose + 100 g Honig)
- 15 g loser schwarzer (oder grüner) nicht parfümierter Tee (*Camellia sinesis*)
- 3 l Wasser (enthärtet!)
- 1 Glas mit breiter Öffnung (12 cm) mit ungefähr 5 l Fassungsvermögen
- 1 Tuch zum Abseihen
- Gummi, um das Tuch um den Hals des Glases zu spannen
- eine Tasse Kombuchagetränk oder wenn es die erste Zubereitung ist: 10 Esslöffel Weinessig oder Apfelessig.
- Thermometer
- warmer Standort an einer luftigen Stelle, nicht in der Sonne (zwischen 18 und 30°C)
- pH-Messstreifen
- Trichter mit Sieb (nicht aus Metal)

Zubereitung:

- Hygiene ist sehr wichtig. Waschen Sie sich immer die Hände mit unparfümierter Seife, bevor Sie den Pilz berühren. Nehmen Sie ihn nicht zu lange aus seiner schützenden, flüssigen Umgebung und achten Sie darauf, dass alle Materialien blitzsauber sind.
- Geben Sie 15 g schwarzen Tee in eine saubere Schüssel. ACHTUNG: **NICHT** direkt in das Glas (Bruchgefahr).
- Brühen Sie den schwarzen Tee mit 3 l kochendem Wasser auf. Lösen Sie den Zucker darin auf und lassen Sie den Tee ziehen. Lassen Sie die Flüssigkeit auf ungefähr 25 °C abkühlen.
- Sieben Sie den Teeaufguss in das gut gereinigte Glas, geben Sie das alte Kombuchagetränk oder den Essig dazu und rühren Sie gut um.
- Spülen Sie den Mutterpilz mit Wasser und legen Sie ihn vorsichtig in die abgekühlte (25 °C), gesüßte Flüssigkeit, mit der glatten Seite nach oben. NIE in eine Flüssigkeit von über 30 °C geben.
- Verschließen Sie das Glas mit einem Tuch und einem Gummi. Nie hermetisch mit einem Deckel verschließen (der Pilz benötigt Sauerstoff, darum darf das Glas auch nicht vollständig voll sein).
- Stellen Sie das Glas mit dem Pilz bei Raumtemperatur (18-30°C) an einen dunklen, ruhigen Ort (geruchsneutral). Ideal ist eine Temperatur von ungefähr 23 °C. Kontrollieren Sie darum die Temperatur mit dem beiliegenden Thermometer. Nie in die Sonne stellen. Nicht schütteln oder umstellen im Beginn der Bildung des Pilzes.
- Der Pilz schwimmt oben oder bleibt am Boden liegen. In letzterem Fall bildet sich an der Oberfläche ein graues Häutchen, aus dem ein neuer (Tochter-) Pilz entsteht. Der oben treibende Pilz wächst zuerst oben bis die gesamte Oberfläche des Gefäßes bedeckt ist. Dann beginnt er in die Tiefe zu wachsen und wird dicker und dicker. Schließlich sinkt er durch sein Gewicht auf den Boden.
- Sie können den Säuregrad regelmäßig kontrollieren, indem Sie einen pH-Messstreifen in die Flüssigkeit tauchen. Das Kombuchagetränk ist fertig, wenn der pH-Wert zwischen 2,5 und 3,5 liegt.
- Nach ungefähr 14 Tagen (12 – 16, je nach Temperatur) Gärung (Umwandlung von Zucker in Kohlensäure) ist das heilende Kombuchagetränk fertig. Das Getränk MUSS SAUER sein und nicht süß (der Zucker muss vollständig vergoren sein). Das Getränk kann sprudelnd (kohlensäurehaltig) sein oder nicht.
- Gießen Sie das Getränk durch den Trichter mit Sieb in saubere Flaschen und verschließen Sie diese nicht hermetisch. Stellen Sie diese in den Kühlschrank. Bei Raumtemperatur kann in der Flasche Nachgärung stattfinden.
- Spülen Sie den Kombuchapilz gut ab und verwenden Sie ihn für den Ansatz eines neuen Getränks. Mit dem eventuell gebildeten neuen Tochterpilz können Sie ein zweites Glas ansetzen.

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com

• Nach einer gewissen Zeit (4-6 Monate) ist der Pilz degeneriert und erschöpft, die Flüssigkeit wird dann nicht mehr sauer. Der Pilz darf dann nicht mehr verwendet werden, sondern muss durch einen frischen (Tochter-) Pilz ersetzt werden.

Achtung:
Der Kombuchapilz muss immer feucht bleiben, um nicht beschädigt zu werden (Risiko auf Absterben). Er muss also immer in seiner flüssigen Umgebung aufbewahrt werden. Eventuell kann man ihn kurz (max. einige Tage) in Wasser legen (z. B. für Transport). Verschimmelte Pilze sind krank und müssen entfernt werden. Dasselbe gilt für Pilze, die das Getränk nicht mehr säuern.
Farbe und Aussehen des Pilzes können sehr unterschiedlich sein. Die Farbe variiert von weiß über grau bis braun. Er kann glatt und stabil oder wie eine Qualle geschwollen sein (durch Kohlensäureblasen). Es können auch schleimige Fäden daran hängen, was den Vergleich mit einer Qualle noch zutreffender macht.
Die Verwendung von Kräutertee (wie Hagebutten- oder Lindenblütentee) wird NICHT EMPFOHLEN, da damit viel weniger der guten heilsamen Stoffe gebildet werden. Als Zuckerquelle ist WEISSER ZUCKER Rohzucker und/oder Honig vorzuziehen, da mit diesen auch weniger heilsame Stoffe erzeugt werden.
Das Getränk **muss sauer** sein (vollständige Gärung). Wenn Sie das Getränk zu sauer finden, können Sie es mit Wasser oder Fruchtsaft verdünnen.
Das Getränk kann sprudelnd sein oder nicht. Das hängt von vielen Umständen und vom Pilz selbst ab. Der Pilz ist ein lebender Organismus, der unterschiedlich reagieren kann und sehr variabel ist. Wie auch bei Äpfeln gibt es keine zwei gleichen.
Verwenden Sie keine Kunststoff- oder Metallgefäße (außer Edelstahl).
Trinken Sie täglich ungefähr 300 ml Kombuchagetränk (ca. 2 Tassen). Wenn keine Nebenwirkungen auftreten, kann die Kur lange angewandt werden. Fragen Sie eventuell Ihren Arzt.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL ERFOLG UND GUTE ERGEBNISSE!

Brouwland
Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
sales@brouwland.com • www.brouwland.com